

フードコーディネーター 3級

フードコーディネーター 3級資格認定試験では、フードコーディネーターとしての「食」に関する幅広い知識を取得することが求められます。(特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会HPより抜粋)

フードコーディネーターへの道

3級



2級



1級



プロフェッショナルフードコーディネーター

まずは3級からチャレンジしましょう!

フードコーディネーターに必要な知識・技術とは

"資格認定試験へのチャレンジは、食の4分野のマスターから！
「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」"

フードコーディネーターに必要な基本的知識



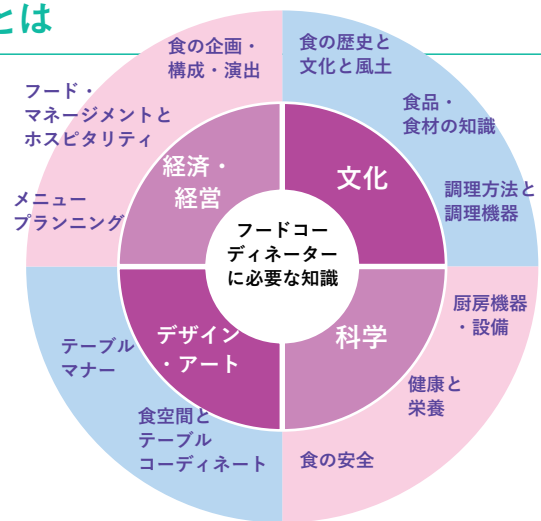
次のステップ

フードビジネスの専門的、実践的知識



更なるステップ

クライアントが抱える課題の抽出と、それを解決する施策を計画・実行するための技術



試験について

試験日：第1回 7/18～7/31 第2回 1/27～2/9

受験料：13,000円

試験科目：「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」

試験はすべてCBT(コンピューター・ベースド・テスト)方式。科目は「デザインアート」「経済・経営」「文化」「科学」の4科目。
※120分で実施。各科目25問、4分野、計100問。

教材：「新・フードコーディネーター教本2025」(毎年1月下旬発行)

テキスト外からの出題は柴田書店発行「フードコーディネーター用語集」参照

申込方法：6月～ 願書の申請・提出(各自で行う)

申込期間にCBTマイページアカウントIDを作成後・各自で試験申し込み

フードコーディネーターを求めている業種・企業

飲食店、ホテル、旅館、食品メーカー、飲料メーカー、食品卸売業、スーパーマーケット、コンビニ、デパート、行政企画推進課、教育関係、医療・福祉サービス、広告業界、書籍出版業界(料理本・WEB)、家電メーカー、住宅産業メーカー他

講座内容

2025年に実施される資格試験(非特定営利活動法人 日本フードコーディネーター協会が認定する資格)に向けての受験対策講座です。卒業するまでに取得しておきたい資格!

- 年に1回のみ、秋に実施される資格試験に向けての受験対策講座
- 食に関わるプロとして理解しておきたい基礎的内容です。
- 食ビジネスに欠かせないテーブルコーディネート、マナー、食のマーケティングを学びます。
- 幅広い内容ですが、自分の得意な分野を見つけ、仕事やステップアップにいかしてください。

検定試験について

試験はすべてCBT(コンピューター・ベースド・テスト)方式。科目は「デザインアート」「経済・経営」「文化」「科学」の4科目。

※120分で実施。各科目25問、4分野、計100問。 受験料：13,000円

重要

非特定営利活動法人 日本フードコーディネーター協会 <https://www.fcj.or.jp/>

前期 [6～9月] 3級対策講座概要

受付期間	3月27日(木)～4月17日(木) 前期のみ受付
日時	木曜日(全10回) 19:15～20:45
受講料	在学生：20,000円 一般：30,000円
教材費	※テキストは各自用意すること「新版フードコーディネーター教本2025」(柴田書店) 3,300円
講師	LaVarie代表 森野恵子
定員	50名
持ち物	テキスト・蛍光ペン

回	日程	時間	内容
1	5月15日(木)	19:15～20:45	試験概要説明 食文化(和食)
2	5月22日(木)		食文化(洋中世界)
3	5月29日(木)		食の化学(食品、調理)
4	6月5日(木)		食の化学 (栄養、衛生、食品表示)
5	6月12日(木)		食のデザインアート(食空間 演出、マナー、店舗デザイン、 カラー)
6	6月19日(木)		食のデザインアート (和洋テーブルコーディネーター)
7	6月26日(木)		食の経済経営(店舗プランニング、 メニュープランニング、 企画書)
8	7月3日(木)		食の経済経営(損益分岐点計算・ 売上管理)
9	7月10日(木)		練習問題
10	7月17日(木)		模擬テスト
	7月24日(木)	19:15～20:45	予備日